



## Jaarverslag Stichting De Zilte Smaak 2023

---

### 1. Algemeen

#### 1.1. Stichting De Zilte Smaak

Stichting De Zilte Smaak is een initiatief van enkele ondernemers op Terschelling die gezamenlijk de mogelijkheden verkennen om bij toenemende verzilting van de bodem in te spelen op de kansen die dit biedt, met name op een eiland als Terschelling. Wat vroeger uitsluitend op de kwelders kon worden gevonden, kan ook binnendijks/-duin worden geteeld en verwerkt in unieke eilander producten die hun weg vinden in de lokale horeca, of – op termijn – in houdbare producten die het mogelijk maken de eilander sfeer mee te nemen naar de vaste wal.

#### 1.2 Visie Stichting De Zilte Smaak

Ontwikkelen van zilte teelt(en) op Terschelling zodat de producten die de grond voortbrengt kunnen worden verwerkt in consumentenproducten ten behoeve van de verdere ontwikkeling van kennis, vaardigheden en producten. Het delen van de opgedane kennis en ervaring met het brede publiek, nationaal en internationaal.

#### 1.3. Missie Stichting De Zilte Smaak

Exploiteren van een (proef)veld gericht op het ontwikkelen en promoten van zilte teelten en met behulp van de opbrengst van het veld ontwikkelen/vervaardigen van consumentenproducten. Het is het streven om aan het einde van de subsidieperiode een bedrijfje achter te laten voor iemand die met behulp van de stichting en vrijwilligers er een zelfstandige onderneming van kan maken.

### 2. De mensen

#### 2.1. Bestuur

Het bestuur van Stichting De Zilte Smaak werd in 2023 gevormd door:

Ada Plinck, voorzitter  
Laura Bosma, penningmeester  
Gerry Visser, secretaris  
Arjan Berkhuisen  
Gerard Cupido  
Pier Vellinga

#### 2.2. Uitvoerend

Voor de uitvoering van de werkzaamheden werd het bestuur ondersteund door:

Flang Cupido, productontwikkeling  
Roland Knop, veldwerkzaamheden en coördinatie vrijwilligers  
Piet Noordenbos, veldwerkzaamheden  
Willem Buren, veldwerkzaamheden  
Laurens Bakker, veldwerkzaamheden  
Doortje Swart, veldwerkzaamheden  
Thea Hoekstra, veldwerkzaamheden  
Jan Bosma, veldwerkzaamheden  
Hans Wilmink, veldwerkzaamheden

Laura Bosma is in 2023 benoemd als commercieel medewerker.

### **2.3. Verdere ondersteuning**

Daarnaast is er voor de teeltwerkzaamheden professionele ondersteuning in de persoon van Alco de Jong (akkerbouwer) en wordt voor het zwaardere veldwerk een beroep gedaan op een loonwerker op Terschelling. Walter Bakker stelt de grond beschikbaar waarop de zilte tuin is gevestigd.

### **2.4. Studenten**

De stichting krijgt regelmatig bezoek c.q. ondersteuning van studenten van verschillende hbo- en universitaire opleidingen. In 2023 het jaar bezocht Nynke Heethuis het proefveld in het kader van haar bachelor-afstudeerscriptie bij Hogeschool Van Hall Larenstein. Ook hielp ze bij de werkzaamheden. Nynke onderzocht hoe de Terschellinger in het jaar 2100 zal zijn beïnvloed door verzilting. Haar conclusie luidt dat het proces van verzilting vrij langzaam gaat en dat er tot 2100 nog vrij redelijke mogelijkheden zijn om door te gaan met landbouw in de polder en de teelt van voedergewassen voor vee. Maar wil je het volle potentieel van de polder gebruiken, dan zul je toch al eerder gedeeltelijk moeten overschakelen op meer zout tolerante gewassen. Ook heeft ze onderzocht welke gewassen daarvoor geschikt zijn. Het rapport van Nynke is te vinden op <https://www.deziltesmaak.nl>.

### **3. De donateurs**

Diverse bedrijven op het eiland maken gebruik van de zilte groenten. Hiervoor betalen ze een jaarlijkse bijdrage. Per 1 januari 2023 waren er negen **donateurs**:

Eilandbistro De Boschplaat (Oosterend)  
Hotel NAP (West-Terschelling)  
Gastrobar Onder de Pannen (Midsland)  
Paal 8 Hotel aan Zee (West aan Zee)  
Pura Vida Foodbar (West-Terschelling en Midsland)  
Scheerman banket en ijs (West)  
Flang in de Pan (Hoorn)  
Oerol Festival (Midsland)  
Latuil (Midsland)

In 2023 zijn er zeven **nieuwe donateurs** bijgekomen:

Hotel de Walvisvaarder (Lies)  
Restaurant De Heeren van der Schelling (Oosterend)  
Strandpaviljoen West aan Zee  
Grand Café Restaurant Zeezicht (West)  
Bijenpark Terschelling (Midsland)  
Restaurant Lounge de Koffiepot (Midsland)  
DE TUIN in 4 seizoenen (Rotterdam)

### 3. Activiteiten in 2023

#### 3.1. Investeringsen

In 2023 zijn er een aantal investeringen gedaan. Zo is er een kleine tractor aangeschaft aangezien de machines van de loonwerkers te zwaar zijn voor het terrein. Ook is het irrigatiesysteem vernieuwd en verduurzaamd. Het systeem werkt inmiddels op zonnepanelen in plaats van een aggregaat. We hebben dit kunnen doen dankzij subsidie van het Living LAB binnen het PPS-project 'Handelingsperspectief klimaatadaptatie landbouw Terschelling'.

Daarnaast is er op 1 april 2023 een bord bij de tuin geplaatst met informatie over De Zilte Smaak en De Zilte Tuin voor mensen die langs de tuin wandelen of fietsen.



Ook zijn er ansichtkaarten gemaakt die bij de donateurs in de restaurants zichtbaar ergens liggen om mee te nemen:



### 3.2. Publiciteit

Het informatiebord werd gepresenteerd op zaterdag 1 april, waarbij het volgende artikel met foto in weekkrant De Terschellinger van 6 april 2023 verscheen:

#### **Zilte Smaak opent het seizoen**

*Afgelopen zaterdag vond op het veldje van Stichting de Zilte Smaak aan de waddendijk achter Lies een informele bijeenkomst plaats waarbij de opening van het zaai-, poot- en oogstseizoen werd gevierd en tevens een gloednieuw informatiebord werd gepresenteerd. De opening vond plaats in het gezelschap van een zestal studenten en hun begeleiders die op het eiland waren om bodem- en zoutgehalteonderzoek te doen op het veldje. “We hebben veel zin in het nieuwe seizoen”, zegt voorzitter Ada Plinck. “En hopen van harte dat het landje weer heel wat lekkere zilte gewassen oplevert.”*



### 3.3. Project Toekomstperspectief Polder Terschelling (PPS Terschelling)

Stichting de Zilte Smaak is betrokken bij het PPS-project ‘Handelingsperspectief klimaatadaptatie landbouw Terschelling’. In een PPS-project zoeken kennisinstellingen, lokale ondernemers, overheden en bewoners samen naar innovatieve oplossingen voor toekomstige problemen op het gebied van landbouw, water en voedsel. In het vierjarige project op Terschelling staan verdroging en verzilting van het landschap centraal.

Hierover verscheen in De Terschellinger van 18 mei 2023 het volgende artikel:

### **Eerste bijeenkomst PPS-project Terschelling**

*Op woensdag 11 mei vond in de Landbouwschool in Lies de eerste bijeenkomst plaats in het kader van het PPS-project Handelingsperspectief Klimaatadaptatie Landbouw Terschelling. Zo'n twintig aanwezigen bogen zich die ochtend over de vele aspecten van het watersysteem op Terschelling. Vragen die tijdens deze eerste bijeenkomst centraal stonden waren: Hoe zit het watersysteem in elkaar? Wat zijn mogelijke knelpunten? En wat voor proeven zouden er de komende jaren kunnen worden gedaan?*

### **Verdroging en verzilting**

*In een PPS-project zoeken kennisinstellingen, lokale ondernemers, overheden en bewoners samen naar innovatieve oplossingen voor toekomstige problemen op het gebied van landbouw, water en voedsel. In het project op Terschelling, dat vier jaar gaat duren, staan verdroging en verzilting van het landschap centraal.*

### **Veel invalshoeken**

*“De methodiek die we in het onderzoek gaan gebruiken is die van een Living Lab”, vertelt Ineke Baan van Hogeschool Van Hall Larenstein. “Dat betekent dat we samen met alle betrokken partijen, zowel van de wal als op Terschelling, kijken wat de problemen zijn en hoe we die kunnen oplossen.” Tijdens deze eerste bijeenkomst waren er veel verschillende partijen aanwezig. “Dat heel fijn,” zegt Ineke, “want daardoor waren er ook veel verschillende invalshoeken toen we, na een presentatie door twee experts van Deltares, in kleine groepjes gingen kijken naar mogelijke kansen en knelpunten. Want juist die diversiteit is de bedoeling van een Living Lab.”*

### **Mogelijke proeven**

*In de groepjes werd ook gekeken naar mogelijke proeven die gedaan zouden kunnen worden. “Daarbij gaat het om heel concrete zaken, zoals ergens een stuwtje plaatsen of de waterstand verhogen”, legt Ineke uit. “Het is de bedoeling dat de experts van Deltares met de woensdag verkregen informatie het watersysteem van Terschelling verder in kaart gaan brengen. Zij doen vervolgens een voorstel aan welke knoppen we zouden kunnen draaien en dus wat voor proeven er gedaan zouden kunnen worden. Daar gaan we het in het najaar dan uitgebreid over hebben.”*

### **Versterken**

*Ineke kijkt met veel voldoening terug op de eerste bijeenkomst. “Het was erg fijn om elkaar op Terschelling in het echt te kunnen ontmoeten. We hebben met z'n allen hard gewerkt en er zijn veel ideeën geopperd. Het was heel duidelijk dat we elkaar echt nodig hebben. Iedereen brengt kennis mee vanuit zijn of haar eigen achtergrond en op deze manier kun je elkaar enorm versterken.”*

### **Economische aspecten**

*Lag de nadruk bij deze eerste bijeenkomst op watersystemen, eind juni zal er bij de tweede bijeenkomst worden gekeken naar de economische aspecten van verdroging en verzilting. Ineke: “Woensdag werd ook duidelijk dat duurzaam waterbeheer veel economische belangen dient. De waargenomen problemen en de mogelijke oplossingen zijn niet voor elke eilandpartij hetzelfde. Recreatieondernemers ervaren immers andere problemen dan de agrarische ondernemers. Het benoemen van zoveel mogelijk invalshoeken helpt bij de zoektocht naar oplossingen op maat die acceptabel zijn voor eilanders.”*

**Partijen**

*Betrokken partijen bij het project zijn de gemeente Terschelling, Provincie Fryslân, het Wetterskip, Vitens, Stichting de Zilte Smaak, Agrarisch Belang Terschelling, Agrarische Natuurvereniging de Waddenvogels, de Vogelbescherming, Vogelwacht Terschelling, Staatsbosbeheer en de Vereniging van Recreatieondernemers. Als kennispartners doen Van Hall Larenstein, Wageningen Economic Research en Kennisinstituut Deltares mee.*

**3.4. Ontvangen subsidie**

Zoals in het financieel verslag valt te lezen ontvingen we van Living Lab-PPS een bedrag aan subsidie van € 4.991,00. Via de WUR ontvingen we € 35.393,00.

## 4. Agrarische activiteiten

### 4.1. Werkzaamheden op de tuin

Door het natte weer duurde het lang voordat we in 2023 op het land konden. Daardoor waren we relatief laat met het planten, zaaien en poten van de gewassen.



Dit jaar is er, zoals al eerder vermeld, een nieuw irrigatiesysteem op zonne-energie op de tuin geïnstalleerd. Tevens zijn vrijwel alle druppelslangen vervangen.





**In mei** gingen op het eerste landje de knolselderij, gele biet en rode biet plantjes de grond in. Ook is er Rammenas en winterpeen gezaaid.



**In mei** zijn ook de aardappelen gepoot.



**In juni** zijn de komkommerkruidplantjes in de bakken gezet en is de Oost-Indische kers en korenbloemen ingezaaid. Op het tweede landje zijn snijbiet, Cavelo Nero (palmkool) en aardpeer geplant.



Elke week moest er onkruid worden gewied. **In juli** werden de eerste bieten en rammenas geoogst.



Om de paar weken werd het gras rond de bakken gemaaid.



**In september/oktober** werden de aardappelen geoogst. De laatste knolgewassen werden geoogst en er is begonnen met het opruimen van de tuin.



**Begin november** werd de tuin door een aantal vrijwilligers winterklaar gemaakt. Alle druppelsslagen werden opgerold, de pomp werd afgekoppeld, de kruiwagens droog opgeslagen en de trailer ging terug naar de opslag.

#### **4.2. Gewassen die in 2023 geteeld zijn:**

- Ijskruid
- Zeekraal
- Lepeltjeskruid
- Goudsbloemen
- Korenbloemen
- Violen
- Zeemelde
- Zeebanaan
- Zeevenkel
- Oesterblad
- Rode biet

- Gele biet
- Knolselderij
- Rammenas
- Winterpeen
- Snijbiet
- Cavolo Nero (palmkool)
- Aardpeer
- Zeeaster
- Verschillende aardappelrassen